



gospodarske, obertniške in narodne.

V Ljubljani v sredo 3. novembra 1858.

Kokoši iz Kohinhine.

Ni še veliko let, kar smo dobili v Evropo teh kokoš iz Kohinhine v jutrovi Azii, in že jih imajo tudi nekteri naših gospodarjev. Kako to? Za to, ker kohinhinska kokoš zvonec nosi med vsemi drugimi, velika je, močna in koristna kakor nobena druga.

Postave njih ne bomo popisovali zato, ker tudi natančni popis bi ne zdal dosti; najbolje je, da jih skusi vsak sam kje viditi, ker — kakor smo že rekli — jih je že precej tudi pri nas. Le opomniti moramo, da je tu in tam že dosti mešanice z domačimi kurami.

Ker so kohinhinske kokoši res priporočila vredne in ker se te kokoši ali pa tudi jajca njih precej lahko dobé*) in ne tako silno drago, kakor izpervega, naj povémo, kaj je pri njih posebno dobrega.

Kohinhinske kokoši rastejo silno hitro; nepitana žival, eno leto stara, vaga že 4 do 6 funtov. Angleži zreduje do 8 funtov težke peteline. Pečeni kohinhinski piščanec se zbirčnim ustam sicer ne prileže posebno dobro, kuhana puta pa se ne loči dosti od navadne kuretnine.

Posebne hvale so te kokoši zato vredne, ker se tudi na majhnem prostoru dajo dobro rediti. Sploh so zlo krotke, ubogljive, tihe in ne berskajo toliko kot naše domače. Čez nobeno višjo ograjo ne grejo rade in so sploh rade pri domu. To je na kmetijah veliko vredno.

Jajca njih so enmalo večje kakor domačih put; tudi so boljše in imajo večji rumenjaki. Dobra puta zleže vsako leto blizu 150 jajc. Po 16 jih zleže večidel po versti, in tako 10krat v letu. Valijo pa tako pridno in rade, da je včasih težko, jim to ubraniti. Kakor skerbno valijo, tako ljubeznjivo vodijo svoje mlade. Vse to je velika prednost kohinhinskih kokoš memo naših domačih.

Zato so res vredne, da jih skusi vsak gospodar dobiti.

Le edino to se jim očitati more, da se ne dajo lahko spitati ali odebeliti.

Redijo se tako kakor domače; krompir, ječmen, kuhana rež in več družega jim tekne. Mladim piščančkom se 2 do 3 dni daje drobno zrezanih terdih jajc z ribanim kruhom, četerti dan se jim more že prosa dati, enmalo kruha drobno zrezati in s krompirjem zmešati; v 14 dneh jejo že vse.

Po „Woch. der steir. Landw.“

Gospodarske skušnje.

(Kako si more vsaka gospodinja lahko sama jesih napravljati). Ker se dan današnji in po pravici zlo toži, da ni lahko zdravega jesiha dobiti, povémo našim gospodinjam, kako si lahko same napravljajo prav dober in dober kup jesih, in sicer tako-le: Vzamejo naj 2 funta sterdi ali medú, $\frac{3}{4}$ funta ali 3 unče v prah zmlatega vinskega kamna (Weinstein) in pa 2 bokala dobrega žitnega žganja; vse to naj se dene v sodček, ki derži četert vedra, ki se potem z mlačno deževnico ali

pa z zavreto studenčnico zalije in skozi 3 mesce na gorkem mirno stati pusti. Po preteklih 3 mescih se lahko vsaki mesec 7 bokalov najboljšega jesiha iz sodca odtoči, potem pa spet z 1 bokalom žganja iz žita napravljenega in pa s potrebno mero mlačne deževnice zalije.

„Illust. landw. Dorfztg.“

(Divji kostanj še zmiraj premalo spoštovan in cenjen). Po novih skušnjah je v 100 funtih divjega kostanja 60 funtov redivnih stvari in med temi same čiste štirke ali močica blizu 36 funtov. Gotovo bi ga tudi ljudje zatega voljo radi zobali in prav dobro bi jim teknil, ako bi ne imel neke posebne grenkobe v sebi! Dr. Lerh na Dunaji, ki se po sporočilu dunajskega deželnega poglavarstva že 2 leti peča s preiskovanjem tega koristnega sadu, je najdel, da za žganje ni skor bolje reči kakor je divji kostanj, ker iz 100 funtov kostanjeve moke se dá 14 bokalov žganja, 40 gradov močnega, napraviti. Za živinsko pičo je dober, če se sirov (frišen) stolče ali zmečka in z rezanco zmeša. Moka divjega kostanja je kaj dobra piča za pitati ali odebeliti živino, pa tudi za molžo. — V Zločicah na Českem na grajšini kneza Kinskega vsako leto pridelajo 2 do 500 centov divjega kostanja, kterege ali sirovega ovcam pokladajo ali pa suhega shranijo zoper mnoge bolezni goveje živine in ovac. En funt sirovega divjega kostanja zaleže toliko kot dva funta sena. Pokladajo ga pa tako, da oven za pleme dobi na dan četert funta kostanja, poldrugi funt sena in en funt slame, — kostrun dobi četert funta kostanja, en funt sena in ravno toliko slame.

Živinozdravilstvo.

(Brinjevo olje ozdravi garjeve ovce). Na Francozkem v kantonu Varskem ozdravljajo garjeve ovce sploh le z brinjevim oljem. Le enkrat je nek treba garje namazati in zdrave so ovce. Poskusimo!

Za zimo kaj.

Dobre škorne ali čevlji, kateri ne spušajo mokrote, so pozimi velika dobrota, pa so tudi zdrave. Svetujemo tedaj obuvale namazati z mazilom, ktero je za močno usnje ravno tako dobro kakor za lahko, in ktero naredi, da se ne premoči v najhujši móči, zraven pa ostane usnje zmiraj lepo volno. Napravi se pa to mazilo po svetu „Neue Erf.“ takole: Kupi si za 3 ali 4 kraje kavčuka ali gumilastika, razreži ga kar moreš na drobno, in raztopi ga v prav čistem kamnovcu ali kamnem olji (Steinöhl); za 5 ali 6 kr. ga je dosti. Si tako kamnovec raztopil, vzemi majhno plehasto posodico, deni za 4 kraje sala (sviinske masti) va-njo, postavi na gorko peč, da se salo raztopi in prilij potem dobro polovico unega gumilastičnega kamnovca, ki pa si ga tudi poprej zgrel, kar se najbolje zgodi v kozarcu, ki si ga na peči v gorko vodo postavil. Ko si kamnovec in salo zmešal, mešaj še oboje prav dobro in še za 4 kraje prideni kuhanega lanénega olja. Ko si to storil, mešaj vse skupaj tako dolgo, da se shladi in enmalo sterdi. Tako si si naredil mazilo.

*) Tudi naš pridni gospod A. Brus, adjunkt c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani, si je izredil že več te hvaljene kuretnine in po novem letu utegne vsak, kdor želi, pravih kohinhinskih jajc po 10 kraje novega dnarja pri njem dobiti.

Hočeš si zdaj namazati škornje ali čevlje s tem mazilom, kterege se ne voda ne sneg ne prime, očedi jih poprej prahú in blata, in deni jih enmalo k peči, da se tudi zgrejejo. So škorne ali čevlji topli, namaži jih z mazilom, posebno pa tam, kjer so šivi; za mazati je najbolj pripravna kaka stara kertačica kakor jih imamo za zobé čediti. Si to storil, deni škorne ali čevlje na toplo peč, da se mazila dobro navzamejo in posuše. Če tudi podplate namažeš, se jih tudi sneg ne bo lahko prijemal.

Kmetijska novica.

(Krompir za voščilo za škorne in čevlje). V Gradcu dela neki gosp. Frid. de Beingen voščilo za škorne (Stiefelwichse) iz sirovega in kuhanega krompirja, kterege zmeša s hudičevim oljem, košenim črnolom in pa z ribjo mastjo.

O staroslovenskem denaru ADNAMAT.

Spisal Davorin Terstenjak.

V prvi dōbi človeške izobrazenosti niso druge tergovine poznali, kakor zamenjavno, to je: kdor je tega, kar si je z rokami prislužil ali na svojem zemljišču pridelal, v obilni meri imel in več kakor mu je bilo potrebno, druge reči pa, ktere mu je treba bilo, ni imel in je je vendar želel imeti, — ta je zamenjeval svoje blago z blagom drugega.

Vendar skoro se je pokazalo, da takšna tergovina ni prilična, ker dostikrat reči, ktere je ta ali uni želel, ni bilo blizo najti, zato so za izplačevanje namesto soli, živine, kož in platna, ktere reči so izperva pri zamenjavni tergovini za plačivno sredstvo služile, pozneje si ljudi izmislili, iz žlahnih rud, kakor ste, postavimo, zlato in srebro, denare kovati.

Foiničani so, kakor se pravi, v starem svetu prvi bili, kteri so iz žlahnih rud denare kovali.

Rimski denar As, imenovan od gerškega *ās*, tarentinski: *ās* = Eins, je izpervega bil en funt težek, in je najpervo bil leta 577 pred Krist. iz meda (kufra), leta 486 pred Krist. pa iz srebra kovan.

Ker je ta denar imel govedo, po latinski „pecus“, vrezano, tedaj so začeli Rimljani denar imenovati pecunia, pa tudi še, ker je največje blago starih Rimljanov bila goveja živina, so svoje premoženje imenovali „peculium.“

V okolici brežki kraj Save in po več krajih Kranjskega sem čul govejo živino imenovati „blago“, kar poterjuje, da je tudi nekadaj stari Slovenec govejo živino imel za najimennitniše blago.

Tudi pri drugih evropskih narodih se ujemajo govedo, denar in premoženje; tako, postavimo, pri starih Nemcih skat pomenjuje govedo, skaz = novonemško schatz pa blago. Dalje v izlandščini pomenjuje naut, starovisokonemški: nōz, jumentum, govedo, v staroslov. nut, bos, vol, lotiški: nauta, denar, — primeri še gotiško: faihu = novonemški vich, v pomenu: Vermögen, premoženje.

Tudi stari Slovani so poznali denar. Sicer je za plačilno sredstvo Slovanov 12. stoletja, kteri so prebivali na ranjskem otoku (Rügen), tudi služilo platno (zato platiti, zahlen?); vendar so tudi poznali zlato in srebro in so „marcho“ (Mark) imeli za mero žlahnih kovin ali metalov (glej: Helmold I, 36. I, 38. I, 52.)

Ob času cesarjev Otonov se omenjuje kovani denar pri bodriških, lutiških in lužiških Slovanih. Sefr. 56 piše: „monetam quoque illius terrae.“

Kako so stari Slovani denar imenovali, ni znano; današnje poznamovanja: denar, penezi in staroslovenski canta, rusijski: cjatka, poljsk: centka niso slovanske,

— pervo je latinsko, drugo gotiško, tako tudi slednje iz gotiškega kintus.

Rusi imenujejo denar tudi dengi in raga po Gilferdingu iz korenin sansk. dangh in radž, lucere, splendere, toraj v pomenu: svetleča reč, das Glänzende.

Najmanjši denar slovanski imenujejo nemški letopisci „denarius. Dvanajst denarov je storilo „solidum.“ Dve sto solidov „libram.“ (Glej: Pertz Tom. III. stran 115. Ebbo, 84, 86.)

Škoda, da niso tem latinskim imenom pristavili domačih slovanskih!

Že v najstari dōbi imajo denari na eni strani podobšino vladarja, ali pa kakšnega domačega božanstva vrezano, na drugi pa vrednost denara ali pa kakšno prislovico *) zapisano.

V deželah starega Norenskega in Panonije se najdejo pogosto sreberni denari, kteri na eni strani imajo, kakor numismatiki pišejo: „equitem citato cursu“ pod konjikom je rinčica ali perstan „annulus“ in pod tem napis: ADNAMAT, večkrat tudi okrajšano: ADNAM. Na drugi strani je viditi: „caput diadematum.“

Klobuk, s kterim je konjik pokrit, ima podobo malih okroglih slovaških klobukov, kakoršnega ima tudi podoba Svetovita, najdena na Poljskem. Takšen majhen okrogel klobuk tudi ima solčno božanstvo na rimsko-slovenskem kamnu, hranjenem v Sekavi. (Glej: Muchar „Gesch. der Steierm.“ I. B. Abbild. Tafel XIII. fig. 13.

Takošnih klobukov ni najti na glavah keltiških božanstev na nobeni strani stare Galije.

Adnamat utegne čveter pomen imeti. Ako je to samo ena beseda, tedaj adnamat pomeni: simplex scilicet: denarius. Tukaj bi adnamat dialektično stalo za adnomat, ker vezivni glasnik o korotanski Slovenci izgovarjajo kot a; primeri kranjske osebne imena: Velkaverh, Suhadobnik, Pustaverh, namesto: Velkoverh, Suhodobnik, Pustoverh.

Suffiks mat je stareji in izvirniši kakor vat v besedah brezovat, krakovat itd., in najdemo ga v sanskritščini, postavimo, agnimat = ognjevat. Da so ga tudi Slovenci poznali, pričuje topiško ime mokrega kraja: Udmat, iz and = ôd, ud, fluere, iz ktere korenike so s suffiksom: ra imena rek: „Andrica, Odra, v sredovečnih listinah: „Undrima“, rečica na Koroškem.

Adna mat tudi utegne pomeniti: una mater in to poznamovanje je utegnulo po meri kovin ali metalov nastati, primeri: matica, Geldfond.

Vendar še je mogoča druga razlaga. Adna mat utegne pomeniti: una marcha, Eine Mark.

Kakor po razlagi učenega leksikografa Klotza gerška beseda *μνα* in latinska moneta se izpeljavati imate iz korenin *μναω* in *moneo* (Klotz „Handwörterb. der lat. Sprache“ II. str. 439); dalje, nemška beseda Mark iz merken, ime nemškega denara Deut iz deuten, tako tudi besedo mat so utegnili stari Slovenci rabiti za poznamovanje denara, ker mat izvirno tudi to pomeniti utegne, kar *μνα*, moneta, Mark, Deut.

Korenika je man = geršk. *μένω*, *μενομαι* = latinski: meniscor = gothišk.: man = nemšk.: meine = litev. menu = slovensk.: menim, iz ktere korenike so gerške: *μητις*, sansk. mati, lat. mens, slov. met v besedi pamet, cerkvenoslov.: manti — pa-manti.

Adna mat je toraj = adna mant, edna met, *μνα* *μνα*, una moneta, eine Mark, ein Deut.

Al kako se bode razložila oblika mat? bodete me vprašali? Prikladi pričujejo, da je cerkvenoslov. A, an, pogosto a. Že v sanskritu najdemo mati namesto manti, (glej Bopp „Vergleich. Gram.“ II. Aufl. I. B. II. Hälfte, str. 523)

*) Kakor dandanašnji: „Justitia regnorum fundamentum“, „Recta tueri“, „Viribus unitis“, „Patrona regni Hungariae“ itd. Pis.